



MITTAGSKARTE

LUNCH MENU

## Lunch á la Spreewirtschaft

Genießen Sie unsere Gerichte auch in kleinerer Auswahl zur Mittagszeit  
Enjoy our dishes in a smaller selection also during lunchtime

### Suppe | Soup

Berliner Kartoffeleintopf <sup>(D,E,G,I)</sup> <i>Potato stew in Berlin style</i>	6,5
als große Portion <i>as big portion</i>	8
mit Schweine-Knacker <i>with pork sausage</i>	+3
“RAMEN a la Spreewirtschaft” Große Portion kräftige Rinderbrühe mit Fleischeinlage, saisonalem Gemüse, Bandnudeln und gekochtem Ei <sup>(A,C,G,F,H,I,J,8)</sup> <i>Large portion of strong beef broth with meat and seasonal vegetables, noodles and a boiled egg</i>	13,5

### Kleinigkeiten | Snacks

Belegtes Sauerteigbrot mit:

*Coated sourdough bread with:*

Avocado, Tomate und frische Kräuter <sup>(A)</sup> <i>Avocado, tomato and fresh herbs</i>	8
Avocado, Hüttenkäse und frischen Kräutern <sup>(A,G)</sup> <i>Avocado, cottage cheese and fresh herbs</i>	8
Camembert, Honig und Walnüsse <sup>(A,G,H)</sup> <i>Camembert, honey and walnuts</i>	9
Geräuchertem Lachs, Frischkäse, Gurke, Kapern und Zitrone <sup>(A,G,D)</sup> <i>Smoked salmon, cream cheese, cucumber, capers and lemon</i>	10

*Alle Preise in Euro u. inklusive aktueller MwSt. und Bedienungsgeld | all prices in Euro incl. current VAT and service charge  
Trinkgeldempfehlung / TIP recommendation: min. 10%*



## MITTAGSKARTE

## LUNCH MENU

### Frisch und gesund | Fresh and healthy

Salat „Indigo“

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke und Vinaigrette <sup>(4)</sup>

*Colourful lettuce with tomato, cucumber and vinaigrette*

Klein   als Beilage <i>Small   as a side dish</i>	5,5
Groß   zum Satt werden <i>Big   to get full</i>	10
mit Kürbis-Chutney <sup>(H,8,9)</sup> <i>with Pumpkin-Chutney</i>	15,5
mit Hähnchenbrust <sup>(3,8,9)</sup> <i>with chicken breast</i>	17,5
alle Salate gerne auch mit gratiniertem Ziegenkäse erhältlich <sup>(G)</sup> <i>all salads are also available with gratinated goat cheese</i>	+ 4

### Warme Speisen | Hot Dishes

#### Vegan | Veggie

„Shakshuka“

Heiße nordafrikanische Schmorpfanne mit Tomaten, Spitzpaprika, Zwiebeln, Knoblauch und Fetakäse, dazu 2 pochierte Eier und geröstetes Brot <sup>(A,C)</sup> 12

*Hot North African casserole with tomatoes, peppers, onions, garlic and feta cheese, with 2 poached eggs and toasted bread*

„Sabich“

Israelische Spezialität mit gebackener Aubergine, Hummus, Naog Curry Sauce, Tahini, Gurke, Tomate und geröstetem Brot, dazu 1 pochierte Eier und geröstetes Brot <sup>(A,H,C)</sup> 13

*Israeli speciality with baked eggplant, hummus, Naog curry sauce, tahini, Cucumber, tomato and toasted bread, with 1 poached egg and toasted bread*

Kürbisrisotto mit Scamorza (geräuchertem Käse) <sup>(G,H,8,9)</sup> 19,5

*Pumpkin risotto with Scamorza (smoked cheese)*



## MITTAGSKARTE

## LUNCH MENU

### Fleisch | Meat

- „Bacon Waffle“  
Hausgemachte belgische Waffel mit 3 Streifen Bacon und Ahornsirup <sup>(A,C,G,H)</sup> 9,5  
*Homemade Belgian waffle with 3 strips of bacon and maple syrup*
- Currywurst mit Pommes und hausgemachter Indigo Currysauce <sup>(E,G,I)</sup> 12,5  
*Currywurst with french fries and homemade curry sauce*
- „Crispy Chicken Waffle“  
Mais-Waffel mit knusprig paniertem Hähnchen, eingelegtem Gemüse und Ahorn Sirup <sup>(A,H,G,N,1)</sup> 13  
*Corn waffle with crispy breaded chicken, pickled vegetables and maple syrup*

### Süß | Sweet

- Stück Kuchen des Tages von unserer Genussbäckerei Exner <sup>(A,C,E,G,H)</sup> 3,5  
*(fragen Sie unser Team nach der Sorte des Tages)*  
*Piece of cake of the day from our gourmet bakery Exner (ask our team for the variety of the day)*
- French – Toast  
Brioche mit geraspeltem Apfel, Honig, Mandeln und Pistazien <sup>(A,C,G,H)</sup> 9  
*Brioche with grated apple, honey, almonds and pistachios*
- Hausgemachte Belgische Waffel mit frischen Früchten und Ahornsirup <sup>(A,C,G,H)</sup> 9,5  
*Homemade Belgian waffles with fresh fruits and maple syrup*

**Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.  
Ihr Team der Spreewirtschaft.**

If you have any questions, do not hesitate to ask us.  
Your Spreewirtschaft team.



## MITTAGSKARTE

## LUNCH MENU

<u>Allergene / Allergens</u>			<u>Zusatzstoffe / Additives</u>		
A	Glutenhaltig	Gluten	1	mit Konservierungsstoff	Preservative
B	Krebstiere	Crustacean	2	mit Farbstoff	Artificial colouring
C	Eier und Eierzeugnisse	Eggs	3	mit Antioxidationsmittel	Antioxidant
D	Fisch und Fischerzeugnisse	Fish	4	mit Saccharin E954	Saccharin E954
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Penaut	5	mit Cyclamat E952	Cyclamat E952
F	Soja und Sojaerzeugnisse	Soja	6	mit Aspartam E951	Spartam E951
G	Milch und Milcherzeugnisse	Milk	7	mit Acesulfam E950	Acesulfam E950
H	Schalenobst (Nüsse)	Nuts	8	mit Phosphat	Phosphate
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Celery	9	Geschwefelt	Sulphured
J	Senf und Senferzeugnisse	Mustard	10	Chininhaltig	Quinine
K	Seasmsamen	Sesame Seeds	11	Koffeinhaltig	Caffeine
L	Lupinen	Lupin	12	Geschmacksverstärker	Flavour enhancer
M	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern	Molluscs	13	Geschwärzt	Blackened
N	Schwefeldioxid und Sulfide	Sulphites	14	Gewachst	Waxed
			15	Gentechnisch verändert	Genetically modified